



## Pancit bihon met kip en groenten

*Filipijns roergebakken rijstvermicelli met kip, kool en wortel. Een klassiek feestgerecht dat lang leven symboliseert.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

250 gr rijstvermicelli (bihon)  
300 gr kipfilet, in reepjes  
2 el sojasaus  
2 el zonnebloemolie  
4 teentjes look, fijngehakt  
1 ui, in halve ringen  
1 wortel, in fijne reepjes  
200 gr witte kool, fijngesneden  
50 gr sperziebonen, in stukjes van 3 cm

500 ml kippenbouillon  
2 el vissaus  
sap van 1 limoen  
versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Week de rijstvermicelli 10 minuten in koud water en giet daarna af.
- 2.** Verhit de olie in een wok op hoog vuur. Bak de kipreepjes met 1 el sojasaus gedurende 4 minuten tot ze gaar zijn. Schep ze uit de wok en zet apart.
- 3.** Fruit de look en ui in het achtergebleven vet gedurende 2 minuten tot ze glazig zijn. Voeg de wortel, kool en sperziebonen toe en roerbak 4 minuten tot de groenten beetgaar zijn.
- 4.** Giet de bouillon, de vissaus en de resterende eetlepel sojasaus erbij en breng het geheel aan de kook.
- 5.** Voeg de afgegoten vermicelli toe en roer regelmatig tot zij het vocht volledig heeft opgenomen, ongeveer 4 minuten. Meng de gereserveerde kip er opnieuw door en verwarm kort mee.
- 6.** Werk af met het limoensap en versgemalen zwarte peper naar smaak. Serveer onmiddellijk.

### Tip

Laat de vermicelli niet te lang weken, anders wordt ze papierig tijdens het roerbakken. Giet af zodra ze net buigzaam is, want ze gaart verder in de wok.

### Lekker met

Serveer met partjes limoen en eventueel wat verse lente-ui als garnering.

### Dranktip

Een lichte, frisse lager of een glas ijskoude groene thee past uitstekend bij de lichte, hartige smaken van dit gerecht.